السيدة : فوزية بن يلس

الحلوى التلمسانية

دار إبن رشد
EDITIONS IBN ROCHD

Madame Fawzia Benyelles

Gâteaux Tlémceniens





نشر و توزيع دار إبن رشد

فيلا رقم 6، مجمع سوفي س/ل الجزائر

تلفاكس : 00 213 27 66.47.27

: 00 213 27 60.49.81

Introduction de la patisserie telmecenienne

مقدمة للحلوى التلمسانية

Introduction

J'adis, la pâtisserie traditionnelle se limitait à une douzaine de gâteaux.

Maintenant, et dieu merci, notre patrimoine culinaire et pâtissier se sont développé.

J'espère que ces présents gâteaux répondront à vos besoins et à vos goûts.

مقدمة

قديما، كانت الحلوى التقليدية تنحصر في دزينة من الأصناف.

أما الآن، و بفضل الله، فإن تراثا في فن الطبخ و الحلويات قد تطور.

أتمنى أن تلبي هذه الأنواع من الحلوى حاجاتكم و أذواقكم.

السيدة : فوزية بن يلس

Madame Fawzia Benyelles







Barquettes aux cacahouetes

فليكات بالفول السوداني



Ingrédients

- **Pâte :** 250 g de margarine ramollie - Une pincée de sel - Eau froide
- **Farce :** 200g de cacahouètes grillées et moulues assez grossièrement - 100g de sucre -100 g de margarine ramollie -2 œufs entiers - Nous avons également besoin de 3 C à soupe de confiture d'abricot tamisée

المقادير :

- **مقادير العجينة:** 250غ من المارغرين الطرية – قرصة ملح – ماء بارد.
- **الحشوة:** 200غ من الفول السوداني المحمص و المرحي خشنا – 100غ سكر – 100غ مارغرين طرية – 2 بيضتان كاملتان

نحتاج أيضا إلى ثلاث ملاعق أكل من معجون المشمش مغربل.

Préparez la pâte :

1. Mettez la farine tamisée dans une terrine - ajoutez la pincée de sel puis des parcelles de margarine ramollie.
2. Mélangez du bout de doigt – mouillez peu à peu d'eau froide afin d'obtenir une pâte bien ferme mais malléable.
3. Mettez la pâte en boule et laissez reposer au frais 1/2 heures.
4. Entre-temps préparez la farce : grillez les cacahouètes au four – nettoyez-les puis mixez-les assez grossièrement.
5. Dans une terrine, travaillez la margarine ramollie avec le sucre - ajoutez les 2 œufs entiers et enfin les cacahouètes moulues.
6. Graissez les moules à barquettes.
7. Etalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ – détaillez – la en petits rectangles de 5 cm sur 10 cm – tapissez chaque moule avec un rectangle – supprimez l'excès de pâte .
8. Remplissez chaque barquette aux 3/4 avec la farce.
9. Faites cuire au four 25 à 30 mn environ.
10. Démoulez las barquettes tièdes – enduisez la surface de chaque barquette de confiture d'abricot

طريقة التحضير:

1. حضري العجينة: ضعي الطحين المغربل في وعاء، أضيفي له قرصة الملح و قطع المارغرين.
2. امزجي بأطراف الأصابع، وبللي تدريجيا بالماء البارد للحصول على عجينة صلبة و قابلة للاستعمال.
3. اجعلي منها كرة و اتركيها ترتاح مدة 1/2سا في مكان بارد.
4. في هذه الأثناء حضري الحشوة: حمصي الفول السوداني في الفرن، انزعي قشرته ثم ارحيه خشنات.
5. امزجي في وعاء المارغرين الطرية مع السكر، أضيفي البيضتين و أخيرا الفول السوداني.
6. ادهني قوالب الفليكات، افردي العجينة على سمك 3مم و اجعلي منها مستطيلات ذات 5 × 10 سم، انزعي الفائض من العجينة بعد وضعها في القوالب.
7. املئي كل قالب إلى 3/4 بالحشوة، و اخبزيها في الفرن من 25 إلى 30د.
8. بعد أن تدفأ الفليكات، أخرجيها من القوالب و ادهني سطحها بالمعجون.



Bouchées à la crème

لقمة بالكريمة

Ingrédients

- -175 g de margarine ramollie -100 g de sucre glace -1/2 C à soupe de cacao -110 g de farine - 50 g de maïzena
- **Garniture :** 1 C à café de nescafé -4 C à soupe de crème fraîche -75 g de margarine ramollie -110 g de sucre glace

المقادير :

- 175غ مارغرين طرية – 100غ سكر ناعم – 2/1 ملعقة أكل من الكاكاو – 110غ من الطحين – 50غ نشاء.
- **التزيين :**
1 ملعقة قهوة من نيسكافي – 4 ملاعق أكل من الكريمة الطازجة – 75غ من المارغرين الطرية – 110غ من السكر الناعم.

Préparez la pâte :

1. Préchauffez le four
2. Travaillez la margarine, le sucre glace et l'extrait de vanille en crème.
3. Incorporez la farine et la maïzena avec le cacao – mélangez bien.
4. Versez cette préparation dans une poche à douille munie d'un embout. cannelé de 1 cm.
5. Huilez la plaque du four et déposez de petites rosettes.
6. Faites cuire 15 mn –laissez refroidir.

Préparez la garniture :

1. Chauffez la crème fraîche - jusqu'au point d'ébullition – ajoutez le. nescafé – laissez infuser.
2. Travaillez la margarine, le sucre glace et la crème au café en crème. légère.
3. Fourrez de crème les bouchées entre-elles.

طريقة التحضير:

1. سخني الفرن.
2. امزجي المارغرين مع السكر الناعم و الفانيليا على شكل كريمة. أضيفي الطحين مع النشاء و الكاكاو و امزجي الكل جيدا ثم اسكبيه في كيس مسنن قطره 1سم.
3. ادهني صينية الفرن بالزيت، و ضعي عليها وريدات صغيرة اخبزيها في الفرن مدة 15د و اتركيها تبرد.

التزيين :

1. سخني الكريمة الطازجة إلى أن تبلغ درجة الغليان، أضيفي النيسكافي و اتركيها تنقع (infuser). امزجي المارغرين مع السكر الناعم و الكريمة بالقهوة على شكل كريمة خفيفة، و احشي بها حبات الحلوى مثنى مثنى.

Gâteaux aux amandes & ananas

حلوى باللوز و الأناناس

Ingrédients

- 500 g d'amandes émondées et moulues - 1 verre à thé de sucre - 2 tranches d'ananas - Un peu de jus d'ananas
- **Glaçage :** 2 jaunes d'œufs - Le jus d'un citron - Sucre glace
  Et pour la décoration des cerises confites et des amandes effilées.

المقادير :

- 500غ من اللوز المملوط و المرحي – 1 فنجان شاي من السكر – شريحتين من الأناناس – قليل من عصير الأناناس.
- **الطلية :**
  2 صفارا بيضتين ژ عصير ايمونة ژ سكر ناعم.
- **التزيين :**
  كرز مصبر و رقائق اللوز.

Préparez :

1. Versez les amandes moulues dans une terrine.
2. Mixez les 2 tranches d'ananas avec le sucre – versez sur les amandes et mélangez.
3. Ajoutez un peu de jus de macération des ananas afin d'obtenir une pâte assez dure.
4. Formez des carrés avec cette pâte et laissez- les sécher sur un plateau durant au moins 4 heures.

Préparez le glaçage :

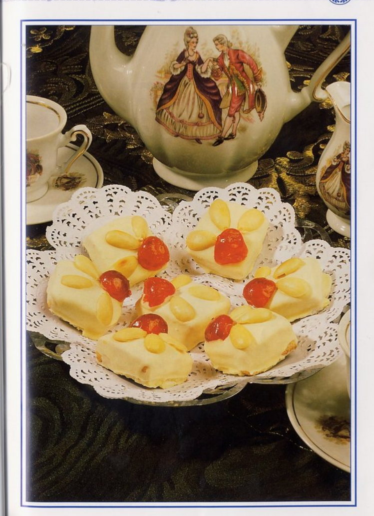
1. Battez les jaunes d'œufs au fouet avec le jus de citron et ajoutez petit le sucre glace tamisé afin d'obtenir un appareil assez épais pouvant s'étaler sur les gâteaux.
2. Enduisez les gâteaux de glaçage.
3. Décorez avec des demi-cerises confites et des amandes effilées

طريقة التحضير:

1. اسكبي اللوز المرحي في وعاء.
2. اخفقي شريحتي الأناناس مع السكر اسكبي عليها اللوز و امزجي، أضيفي قليلا من عصير الأناناس للحصول على عجينة يابسة.
3. شكلي منها مربعات و اتركيها تجف في صينية مدة 4سا على الأقل.

تحضير الطلية :

1. اخفقي صفار البيض بالخلاط اليدوي مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم تدريجيا بعد غربلته للحصول على خليط سميك يمكن وضعه على الحلوى.
2. ادهني قطع الحلوى بهذه الطلية، و زيني بأنصاف كرز مصبر و رقائق اللوز.



Nids d'oiseaux

عش العصفور

Ingrédients

- **Pâte :** *750 g de farine -1 œufs + 2 jaunes d'œufs -250 g de margarine - 1 sachet de levure chimique -1 C à café de levure de bière diluée dans un verre de lait tiède - 1/2 C à café d'extrait de vanille -une pincée de sel*
- **Farce :** *2 kg de noix de coco - 4 œufs -1 C à café d'extrait de vanille - 2 boules de k'taïefs - miel - perle argentée.*

المقادير :

- 750غ طحين – 1 بيضة كاملة + 2 صفارا بيضتين – 250غ مارغرين – 1 كيس من الخميرة الكيميائية – 1 ملعقة قهوة من خميرة الخبز مذابة في كاس من الحليب الدافئ – 2/1 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا – قرصة ملح.
- **الحشوة :**
  2 كغ من جوز الهند – 4 بيضات – 1 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا – 2 كرتان من القطايف – عسل – حبيبات فضية.

Préparation :

1. Travaillez dans une terrine la margarine ramollie avec le sucre glace et la vanille.
2. Ajoutez l'œuf et les 2 jaunes d'œufs puis la farine avec la levure chimique et la pincée de sel.
3. Terminez par le lait dans lequel la levure de bière a gonflé.
4. Laissez la pâte reposer le temps de préparer la farce

Farce :

1. Mixez la noix de coco râpée afin de la réduire en poudre (très important sinon le gâteau ne peut réussir).
2. Versez la noix de coco en poudre dans une terrine.
3. Ajoutez l'extrait de vanille et les œufs – mélangez bien puis ajoutez un peu de miel tiède afin d'obtenir une pâte.
4. Etalez la pâte sur une épaisseur de 4 mm – découpez à l'aide d'un verre de thé des ronds - déposez-les sur la plaque du four enfarinée.
5. Formez des boudins avec la farce et formez des cercles avec du même diamètre que les ronds de pâte – déposez les sur ces ronds de pâte.
6. Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.
7. Badigeonnez les boules de k'taïefs d'un peu de smen ou de margarine fondue.
8. Remplissez le vide du milieu de chaque gâteau de k'taïefs.
9. Enfournez les gâteaux et faites cuire 20 à 25 mn.
10. Après cuisson, mielez les gâteau et décorez de perles argentées.

طريقة التحضير:

1. امزجي في وعاء المارغرين الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي البيضة مع صفاري البيضتين ثم الطحين مع الخميرة الكيميائية و قرصة الملح. أتمي بالحليب الذي أذبت فيه الخميرة بعد أن تنتفخ.
2. اتركي العجينة ترتاح خلال المدة التي تحضرين فيها الحشوة.

تحضير الحشوة :

1. ارحي جوز الهند جيدا على شكل غبرة (ضروري جدا و إلا فلن تنجحي في تحضير هذه الحلوى).
2. اسكبي غبرة جوز الهند في وعاء، أضيفي لها الفانيليا و البيض، امزجي جيدا ثم أضيفي قليلا من العسل الدافئ للحصول على عجينة.
3. افردي العجينة على سمك 4مم، اقطعيها بواسطة فنجان الشاي عل شكل دوائر، ضعيها في صينية الفرن المرشوشة بالطحين.
4. شكلي حرابيش من الحشوة، و اجعلي منها أساور قطرها يساوي قطر الدوائر المشكلة من العجينة، ثم ضعيها على دوائر العجينة.
5. واصلي العمل هكذا حتى تنتهي العجينة و الحشوة.
6. ادهني كرتا القطايف بقليل من السمن أو المارغرين الذائبين و املئي الفراغ الموجود وسط كل قطعة من الحلوى بالقطايف.
7. اخبزي الحلوى في الفرن مدة 20 إلى 25د.
8. بعد نضج الحلوى، عسليها و زينيها بالحبيبات الفضية.



M'chekel à la pâte d'amande مشكل بعجينة اللوز

Ingrédients

- **Pâte d'amande :** *1 bol d'amandes émondées et finement moulues -1 bol de sucre glace -1 blanc d'œufs - Eau de fleurs d'oranger - Colorant vert, rose et jaune*
- **Farce :** *1 verre de biscuits secs moulus - 1 verre de cacahouètes grillées et grossièrement moulues - 2 C à soupe de miel*

Préparez :

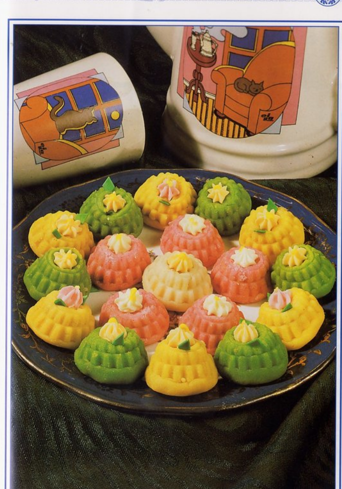
1. Tamisez les amandes et le sucre glace dans une terrine.
2. Battez légèrement le blanc d'œufs – mouillez avec le mélange amandes – sucre glace si besoin et, ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte ferme.
3. Divisez cette pâte en trois et colorez chaque boule de pâte d'une couleur – réservez.
4. Préparez la farce –mélangez les biscuits moulus avec les cacahouètes et le verre de halwa turk –mouillez avec du miel tiède en malaxant.
5. Formez avec ce mélange de petites boulettes de la taille d'une petite bille.
6. Saupoudrez le plan de travail d'un nuage de sucre glace.
7. Etalez la pâte d'amande sur une épaisseur de 2 mm – à l'aide d'un verre de thé découpez des ronds – et au milieu de chaque rond de pâte, déposez une boulette de farce et enfermez –la dans la pâte d'amande.
8. Enfoncez cette boule dans un moule spécial puis poussez pour faire sortir le gâteau qui est prêt –décorez à votre choix (amande, fleur ou fruit confit).

المقادير :

- **مقادير عجينة اللوز:**
1 كوب من اللوز المملوط و المرحي ناعما – 1 كوب من السكر الناعم – 14 بياض البيض – ماء الزهر – ملون أخضر، وردي و أصفر.
- **الحشوة:**
1 كأس من البسكويت مرحي – 1 كأس من الفول السوداني محمص و مرحي خشنا – 2 ملعقتا أكل من العسل.

طريقة التحضير:

1. غربلي اللوز مع السكر الناعم في وعاء. اخفقي قليلا بياض البيض و بللي به مزيج اللوز و السكر، إذا تطلب الأمر، أضيفي قليلا من ماء الزهر للحصول على عجينة صلبة.
2. اقسمي هذه العجينة إلى ثلاثة أقسام، لوني كل قسم منها بلون و احتفظي بها جانبا.
3. حضري الحشوة و هذا بمزج البسكويت المرحي مع الفول السوداني وكأس حلوى الترك، بللي بالعسل الدافئ مع العجن.
4. شكلي من هذه الحشوة كريات صغيرة.
5. رشي طاولة التحضير بسحابة من السكر الناعم.
6. افردي عجينة اللوز على سمك 2مم، و بواسطة فنجان الشاي، شكلي دوائر، ضعي وسط كل منها كرية من الحشوة و أغلقي عليها بعجينة اللوز.
7. أدخلي هذه الكرية في قالب خاص، ثم ادفعي لإخراج الحلوى التي صارت جاهزة. زيني حسب ذوقك (لوز، أزهار أوفواكه مصبرة).



Gâteau de minuit

حلوى منتصف الليل

Ingrédients

- **Pâte :** 450 g de farine - 150 g de margarine - 1/4 L d'eau
- **Farce :** 200 g de margarine - 2 tablettes de chocolat noir - 4 C à soupe de lait - 125 g de biscuits sec moulu - 75 g de maïzena - 1 sachet de levure - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 200 g de sucre -125 g d'amandes ou de cacahuètes moulues - 6 œufs.

المقادير :

- – 450غ طحين
  – 150غ مارغرين
  – 1/4ل ماء.
- **الحشوة:**
  200غ مارغرين – 2 علبتان من الشوكولاطة السوداء – 4 ملاعق أكل من الحليب – 125غ بسكويت مرحي – 75غ نشاء – 1 كيس خميرة – 200غ سكر – 1/2 ملعقة قخوة مركز الفانيليا – 125غ لوز أو فول سوداني مرحي – 6 بيضات.

Prépartion :

Pâte :

1. faites fondre la margarine et laissez – la tiédir - tamisez la farine dans une terrine _ ajoutez la margarine tiédie – sablez le mélange puis ajoutez petit à petit l'eau tiède afin d'obtenir une pâte assez dure mais malléable pouvant s'étaler – réservez.

Farce :

1. Dans une casserole, mettez la margarine, le chocolat et le lait – faite fondre à petit feu en tournant avec une cuillère.
2. Retirez du feu puis ajoutez les biscuits moulus, la maïzena, la levure, la vanille, le sucre et les amandes
3. Battez les œufs et ajoutez- les au mélange.
4. Abaissez la pâte le plus finement possible - découpez des ronds de 10 cm de diamètre et foncez avec des moules à KNIDLATS graissées- versez dessus 1 cuillère de farce et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte et
5. Faites cuire au four 20 à 25 mn.
6. Démoulez les gâteaux –glacez au chocolat et décorez à votre guise.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة :

1. أذيبي المارغرين و اتركيها تدفأ. غربلي الطحين في وعاء، أضيفي لها المارغرين الدافئة، حكي الخليط ثم أضيفي له الماء الدافئ تدريجيا للحصول على عجينة صلبة نوعا ما و لكنها سهلة الاستعمال و يمكن فردها. احتفظي بها جانبا.

الحشوة :

1. ضعي الشوكولاطة و المارغرين و الحليب في إناء على النار الهادئة لإذابتها مع التحريك المستمر بالملعقة.
2. اسحبي الإناء من النار، ثم أضيفي البسكويت المرحي و النشاء و الخميرة و الفانيليا و السكر و اللوز.
3. اخفقي حبات البيض و أضيفيها للخليط.
4. افردي العجينة رقيقة جدا، و شكلي منها دوائر قطرها 120سم و اجعليها في قوالب القنيدلات المدهونة. اسكبي عليها ملعقة من الحشوة و هكذا حتى تكملي العجينة و الحشوة. اخبزي الحلوى في الفرن مدة 20 إلى 25د.



5. أخرجي الحلوى من القوالب، و اطليها بالشوكولاطة ثم زينيها على ذوقك.

Gâteaux turcs

حلوى تركية

Ingrédients

- 1 bol de gaufrettes émiettées
- 1 bol de halwa turk émiettée
- 1 verre de grains de sésame grillés et moulus
- 1 verre de sucre
- 2 C à soupe de cacao
- 50 g de margarine ramollie
- Du lait
- Chocolat noir pour glacer

المقادير :

– 1 كوب من القوفريط مفتت
– 1 كوب من حلوى الترك مفتتة
– 1 كاس من السمسم محمص و مرحي
– 1 كاس سكر
– 2 ملعقتا أكل كاكاو
– 50غ زبدة طرية
– حليب
– شوكولاطة سوداء للطلية.

Prépartion :

1. Mélangez a sec les gaufrettes avec la halwa turk, les grains de sésame, le verre de sucre et le cacao.

2. Puis ajoutez la margarine et enfin petit à petit le lait tout en malaxant afin d'obtenir une pâte ferme.

3. Formez les boules –mettez –les au réfrigérateur pendant 2 heures.

4. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie

5. Trempez les gâteaux- déposez –les sur un plateau et faites sécher.

طريقة التحضير:

1. امزجي القوفريط مع حلوى الترك و السمسم و كاس السكر و الكاكاو.

2. أضيفي المارغرين، و أخيرا الحليب تدريجا مع العجن للحصول على عجينة صلبة.

3. شكلي كرات، ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.

4. أذيبي الشوكولاطة في حمام ماري، اطلي بها الحلوى و ضعيها في صينية و اتركيها تجف.



Surprise à la noix de coco مفاجأة بجوز الهند

Ingrédients

- -1 paquet de biscuits secs moulus
  - -2 C à soupe de cacao
  - -100 g de sucre glace
  - - un peu de lait
- **Farce :**
  - - 50 g de noix de coco râpée
  - - 50 g de margarine ramollie
  - - 50 g de sucre glace
  - - 1/2 C à café d'extrait de vanille

المقادير :

- – 1 علبة بسكويت مرحي
  - – 2 ملعقتا أكل كاكاو
  - – 100غ سكر ناعم
  - – قليلا من الحليب.
- **الحشوة:**
  - – 50غ جوز هند مرحي – 50غ مارغرين طرية
  - – 50غ سكر ناعم
  - – 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا.

Prépartion :

1ère pâte :

1. Réduisez les biscuits en poudre, ajoutez le sucre, le cacao puis mouillez avec du lait tiède jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2ème pâte :

1. Passez la noix de coco râpée dans un mixer afin de la réduire en poudre -ajoutez la margarine ramollie,le sucre glace et l'extrait de vanille,mélangez intimement.
2. Formez des boulettes, de la valeur d'une bille avec la première pâte.
3. Formez des boulettes un peu plus petites avec la 2eme pâte.
(Le nombre de boulettes de la 1ère pâte doit être le double que les boulettes blanches).
4. Découpez des carrés dans des sachets en plastique.
5. Placez ces carrés de plastique dans les moules- écrasez dessus la boulette de pâte noir- puis la boulette de noix de cacao et enfin une boulette noir- continuez jusqu'à épuisement des 2 pâtes.

تحضير العجينة الأولى :

1. ارحي البسكويت على شكل غبرة، أضيفي السكر و الكاكو ثم بللي بالحليب الدافئ للحصول على عجينة صلبة.

العجينة الثانية :

1. ارحي جوز الهند المبشور في الرحى الكهربائي لجعله على شكل غبرة. أضيفي له المارغرين مع السكر الناعم و مركز الفانيليا، و امزجي جيدا.
2. شكلي كريات من العجين الأولى، و كريات أصغر منها من العجينة الثانية (عدد كريات العجينة الأولى يجب أن يكون ضعف عدد كريات العجينة الثانية).
3. شكلي مربعات في أكياس بلاستيكية، ضعي هذه المربعات في قوالب، ارحي عليها كرية سوداء ثم كرية بيضاء و أخيرا كرية سوداء، و واصلي حتى تنتهي من كل الكريات.
4. ضعي القوالب في الثلاجة مدة ساعتين ثم انزعيها من القوالب بسحب البلاستيك.
5. قدميها كما هي أو زينيها بالوريدات.



6. Mettez ces moules au réfrigérateur 2 heures- puis démoulez en tirant le plastique.
7. Servez tel qu'elles ou décorez avec des fleurs.

Ponts neufs

بون نوف

Ingrédients

- **Pâte brisée :** *250 g de farine -125g de margarine - Une pincée de sel - Eau froide*
- **Pâte à choux :** *1/8 L d'eau - 50 g de margarine - 1 C à soupe de sucre - 1 pincée de sel - 75 g de farine - 2 œufs*
- **Crème :** *1/4 L de lait froid - 2 C à soupe de maïzena- 50 g de sucre -1 C à café d'extrait de vanille -1 œufs*
- **Et pour le décor :** *chocolat noir et sucre glace*

المقادير :

- **مقادير عجينة بريزي :** 250غ طحين – 125غ مارغرين – قرصة ملح – ماء بارد.
- **عجينة شو:** 1/8ل ماء – 50غ مارغرين – 1 ملعقة أكل سكر – قرصة ملح – 75غ طحين– 2 بيضتان.
- **الكريمة :** 1/4ل حليب بارد – 2 ملعقتا أكل نشاء – 50غ سكر – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 1 بيضة.
- **التزيين :** شوكولاطة سوداء و سكر ناعم.

Prépartion :

Pâte :

1. Mélangez la farine tamisée avec le sel et la margarine ramollie puis ajoutez un peu d'eau froide pour amasser la pâte.
2. Mettez en boule et laissez reposer la pâte au moins 1/2 heure au frais.

Pâte à choux :

1. Mettez dans une casserole l'eau,le sel le sucre et la margarine –faites dissoudre le tout - après ébullition ,retirez la casserole du feu – ajoutez la farine tamisée d'un seul coup- mélangez bien en tournant à l'aide d'une cuillère. Remettez à feu doux en tournant jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirez du feu et ajoutez les œufs l'un après l'autre tout en battant.

Crème :

1. Mélangez le lait froid avec la maïzena, le sucre la vanille et l'œuf.
2. Faites épaissir ce mélange sur le feu tout en tournant.
3. Mélangez cette crème avec la pâte à choux intimement.
4. Etalez la 1er pâte en une couche de 3 mm d'épaisseur- foncez avec des moules à tartelettes- remplissez –les crues de 2 C à café du mélange pâte à choux –crème- décorez d'une croix en pâte sur chaque gâteau sans que les extrémités touchent les bords des tartelettes car la pâte gonfle en cuissant.
5. Faites cuire au four préchauffé pendant 30 mm.
6. Au sortir du four, saupoudrez de sucre glace sur 2/4 opposés du gâteau –sur les 2 autres quarts, glacez avec du chocolat.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة :

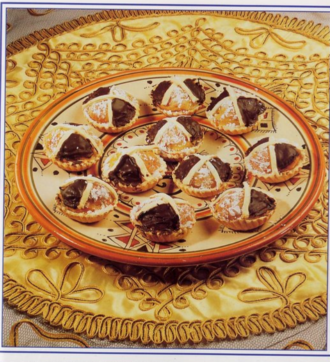
1. امزجي الطحين المغربل مع الملح و المارغرين الطرية، ثم أضيفي قليلا من الماء البارد لجمع العجينة.
2. اجعليها على شكل كرة و اتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 1/2سا على الأقل.

عجينة شو :

1. ضعي الماء في إناء مع الملح و السكر و المارغرين و أذيبي الكل. بعد الغليان، اسحبي الإناء من النار و أضيفي الطحين المغربل دفعة واحدة، حركي الكل جيدا بالملعقة.
2. أعيدي الإناء إلى النار الهادئة مع التحريك المستمر حتى تتوقف العجينة عن الالتصاق بأطراف الإناء، اسحبيها من الفرن و أضيفي لهل حبات البيض متتالية مع الخفق في كل مرة.

الكريمة :

1. امزجي الحليب البارد مع النشاء و السكر و الفانيليا و البيضة. اجعلي الكل يتماسك على نار هادئة مع التحريك.
2. امزجي هذه الكريمة جيدا مع عجينة شو
3. افردي العجينة الأولى على سمك 3مم، و املئي بها قوالب طورطة صغيرة، و املئيها بعد ذلك بملعقتي قهوة من خليط: كريمة + عجينة شو، و زيني بتقاطع من العجينة دون أن تلمس أطرافها حواف الطورطات لأن العجينة تنتفخ أثناء النضج.
4. اخبزيها في فرن ساخن مدة 30د.
5. بعد إخراجها من الفرن، رشيها بالسكر الناعم على 2/4 متخالفين من الحلوى، و على الربعين الباقيين، ضعي الشوكولاطة.



Gâteaux à la crème enrichie حلوى بكريمة غنية

Ingrédients

- **Pâte :** *100 g de margarine ramollie -150 g de sucre -150 g de farine -1 œuf - 1/2 sachet de levure chimique -1/2 C à café d'extrait de vanille*
- **Crème enrichie :** *2 blancs d'œufs - 125 g de sucre glace - 125 g de margarine ramollie*

المقادير:

- **مقادير العجينة:**
100غ مارغرين طرية – 150غ سكر – 150غ طحين – 1بيضة – 2/1 كيس خميرة كيميائية – 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا.
- **الكريمة الغنية:**
2 بياضا بيضتين – 125غ سكر ناعم – 125غ مارغرين طرين.

Prépartion :

1. Mélangez intimement la margarine avec le sucre et la vanille
2. Ajoutez l'œuf
3. Mélangez à sec la farine, la poudre de lait, le cacao et la levure.
4. Ajoutez Cui après Cui au premier mélange afin d'obtenir une pâte assez dure mais pouvant être façonner - (si besoin est, ajoutez un peu de farine).
5. Façonnez de tous petits boudins ou de petites boules et placez-les sur la plaque du four enfarinée- puis faites cuire au four préchauffé 10 à 15 mn.

Entre temps, préparez la crème :

6. Montez les blancs d'œufs en neige ferme au bain –marie avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange épaississe- laissez tiédir un peu.
7. Travaillez la margarine en pommade puis ajoutez la meringue Cui après Cui.
8. Après la cuisson des gâteaux, laissez-les refroidir- puis joignez- les deux à deux avec la crème.

طريقة التحضير:

1. امزجي جيدا المارغرين مع السكر و الفانيليا، أضيفي البيضة.
2. امزجي على حدا، الطحين مع غبرة الحليب و الكاكاو و الخميرة، أضيفي للخليط الأول هذه الخلطة ملعقة بعد ملعقة حتى تحصلي على عجينة يابسة، لكن قابلة للتشكيل (إذا تطلب الأمر أضيفي قليلا من الطحين).
3. شكلي حرابيش صغيرة جدا أو كريات، ضعيها في صينية مرشوشة بالطحين و اخبزيها في فرن ساخن من 10 إلى 15د.

في هذه الأثناء، حضري الكريمة:

1. اخفقي البيض كالثلج في حمام ماري مع السكر الناعم حتى يتماسك الخليط (يعقد)، اتركيه يدفأ قليلا.
2. امزجي المارغرين كالمرهم ثم أضيفي الموارنغ، ملعقة تلو الأخرى، اتركيها تبرد، ثم ضمي كل قطعتين منها بالكريمة.



Bâtonnets aux noisettes

عصيات بالبندق

Ingrédients

- 200 g de farine - 140 g de sucre en poudre - 1/2 C à café d'extrait de vanille - une pincée de sel - 2 œufs - 100 g de margarine - 400 g de noisettes en poudre - 200 g de sucre glace

المقادير :

- 200غ طحين – 140غ سكر غبرة
– 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا
– قرصة ملح
– 2 بيضتان
– 100غ مارغرين
– 400غ بندق على شكل غبرة – 200غ سكر ناعم.

Prépartion :

1. Versez la farine tamisé dans une terrine avec 40 g de sucre, la pincée de sel et la vanille – ajoutez la margarine en morceaux malaxez – puis ajoutez les 2 jaunes d'œufs (réservez les blancs).
2. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse
3. Abaissez la pâte au rouleau et formez un rectangle 40 x 30 cm.

Garniture :

1. Faites fondre les 100 g de sucre restants dans 1/8 L d'eau et faites bouillir retirez du feu – incorporez les noisettes en poudre –mélangez bien-laissez refroidir puis étalez sur la pâte
2. Mélangez le sucre glace avec les blancs d'œufs – battez jusqu'à ce que vous obteniez une crème épaisse et nappez la crème aux noisettes avec ce glaçage.
3. Coupez les bâtonnets de 6x1.5 cm et disposez- les sur une tôle beurrée.
4. Faites cuire 15 mm au four

طريقة التحضير:

1. اسكبي الطحين المغربل في وعاء مع 40غ من السكر و قرصة الملح و الفانيليا. أضيفي قطع المارغرين و امزجي. ثم أضيفي صفاري البيضتين (احتفظي بالبياضين). اعجني الخليط حتى يصير أملسا.

2. شكلي منها مستطيلا أبعاده 30 × 40سم.

التزيين :

1. أذيبي 100غ من السكر المتبقية في 8/1 ل من الماء و اجعليه يغلي على النار. أضيفي غبرة البندق و امزجي جيدا. اتركي الخليط يبرد ثم افرديه على العجينة.

2. امزجي السكر الناعم مع بياض البيض و اخفقي حتى تحصلي على كريمة سميكة ادهني بها كريمة البندق.

3. شكلي عصيات أبعادها 5.1 × 6 سم، ضعيها في صينية مدهونة، و اخبزيها مدة 15د في الفرن.



Tartelettes tout chocolat طورطات بالشوكولاطة

Ingrédients

- 300 g de chocolat noir (3 tablettes)
- 50 g de noix
- 50 g d'amandes
- 50 g de pistaches
- Lait concentré sucré (genre Nestlé)

المقادير :

- 300غ من الشوكولاطة السوداء
- 50غ جوز
- 50غ لوز
- 50غ فستق
- حليب مركز مسكر (من نوع نيسلي).

Prépartion :

1. Coupez le chocolat en morceaux et faites le ramollir dans une casserole au bain-marie.

2. Prenez de petites caissettes à gâteaux en papier aluminium et à l'aide d'un petit pinceau à pâtisserie, étalez une couche de chocolat fondu au fond de la caissette et sur les bords.

3. Laissez durcir au congélateur, puis répétez cette opération une 2em fois-laissez ces caissette au congélateur.

4. Entre-temps, grillez les amandes, les noix, les noisettes et les pistaches au four puis concassez le tout à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

5. Versez le tout dans une terrine et ajoutez juste ce qu'il faut de lait concentré sucré pour assembler toutes les noix.

6. Sortez les caissettes au chocolat du congélateur.

7. Retirez délicatement le papier afin de garder la forme en chocolat.

8. Remplissez ces tartelettes tout chocolat d'une boule du mélange aux fruits secs et Nestlé.

طريقة التحضير:

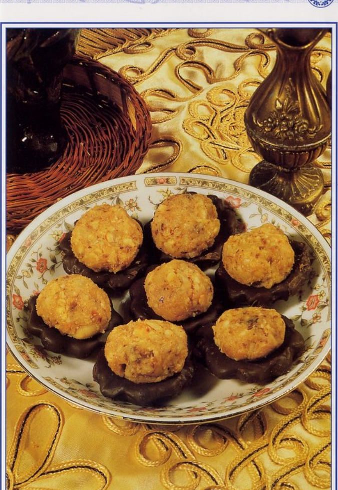
1. أذيبي قطع الشوكولاطة في إناء على حمام ماري، خذي أكياس ورقية من الألومنيوم، و بواسطة فرشاة الحلوى، ضعي طبقة من الشوكولاطة الذائبة في قاعها و على جوانبها.

2. اتركيها تجمد في الثلاجة، و أعيدي الكرة مرة ثانية و ارجعيها للثلاجة.

3. في هذا الوقت، حمصي اللوز و الجوز و الفستق و البندق في الفرن، و هشمي الكل بواسطة الحلال.

4. اسكبي الخليط في وعاء، و أضيفي له المقدار الكافي من الحليب المركز لجمعه.

5. أخرجي الأكياس من الثلاجة، و اسحبي الزرق بعناية للحفاظ على شكل الشوكولاطة. املئي طورطات الشوكولاطة بكرة من خليط الفواكه الجافة مع الحليب.



Roses à la pâte d'amande

ورود بعجينة اللوز

Ingrédients

- 1 bol d'amandes émondées et très finement moulues
- 1 bol de sucre glace
- Blanc d'œufs
- Colorant rose et colorant orange
- Extrait de vanille

المقادير :

– 1 كوب لوز مملوط و مرحي ناعما جدا
– 1 كوب سكر ناعم
– بياض البيض
– ملون وردي و برتقالي
– مركز الفانيليا.

Prépartion :

1. Mélangez la poudre d'amande avec le sucre glace et la vanille.

2. Mouillez avec le blanc d'œufs légèrement, battu tout en malaxant afin d'obtenir une pâte. Divisez-la en trois - gardez une boule blanche, colorez la 2ème en rose et la 3ème en orangé.

3. Saupoudrez le plan de travail de sucre glace.

4. Etalez la pâte d'amandes sur une épaisseur de 3 mm.

5. Découpez- la à l'aide d'un petit emporte pièce rond, puis formez des roses en les collant à la base avec doigté.

طريقة التحضير:

1. امزجي غبرة اللوز مع السكر الناعم و الفانيليا. بللي ببياض البيض المخفوق خفقا خفيفا مع العجن للحصول على عجينة، اجعلي منها ثلاثة أقسام متساوية، اتركي إحداها بيضاء و لوني الثانية بالوردي و الثالثة بالبرتقالي.

2. رشي طاولة التحضير بالسكر الناعم، افردي عليها عجينة اللوز على سمك 3مم. و بواسطة طابع، شكلي دوائر صغيرة، شكلي منها ورودا، تقومين بإلصاقها في القاعدة بواسطة الأصابع.



Tartelettes au goût praliné طورطات بذوق اللوز و السكر

Ingrédients

- **Pâte :** *500 g de farine - 250 g de grains de sésame grillés - 250 g de margarine fondue - 100 g de sucre - 1 œuf - 1/2 C à soupe de levure chimique - Eau*
- **Farce :** *4 mesures de cacahouètes grillées et moulues - 1 mesure de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - Eau de fleurs d'oranger - Lait concentré sucré (genre Nestlé) - Chocolat noir pour décorer*

المقادير :

- **مقادير العجينة:**
500غ طحين – 250غ سمسم محمص – 250غ كارغرين ذائبة – 100غ سكر – 1 بيضة – 2/1 ملعقة أكل خميرة كيميائية – ماء.
- **الحشوة :**
4 مقادير فول سوداني محمص و مرحي – 1 مقدار سكر – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – ماء الزهر – حليب مركز سكري (من نوع نيسلي) – شوكولاطة سوداء للتزيين.

Prépartion :

1. Dans une terrine, mélangez la margarine fondue tiède avec le sucre et les grains de sésame – ajoutez l'œuf puis la farine et la levure- terminez avec l'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte assez dure mais pouvant s'étaler – laissez reposer un moment.
2. Saupoudrez le plan de travail – Etalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur – foncez avec des moules à tartelettes graissés – faites cuire au four.

Entre temps ; préparez la farce :

1. Faites cuire le lait concentré sucré au bain-marie dans une cocotte pendant 1/4 d'heure –laissez refroidir.
2. Mélangez les cacahouètes grillées et moulues avec le sucre , la vanille, 1goutte d'eau de fleurs d'oranger et le lait concentré sucré cuit qui est tiède afin d'obtenir un mélange homogène mais assez dure – façonnez avec ce mélange des boulettes de la grosseur

طريقة التحضير:

1. امزجي في وعاء، المارغرين الذائبة مع السكر و السمسم، أضيفي البيضة، ثم الطحين و الخميرة، أنهي بماء الزهر للحصول على عجينة يابسة و يمكن فردها. اتركيها ترتاح مدة.
2. رشي طاولة التحضير و افردي عليها العجينة على سمك 3مم. اجعليها في قوالب الطورطة، مدهونة، و اخبزيها في الفرن.

في هذه الأثناء، حضري الحشوة:

1. أنضجي الحليب المركز في حمام ماري داخل طنجرة ضغط (cocotte) مدة 4/1سا، اتركيه يدفأ.
2. امزجي الفول السوداني المرحي مع السكر و الفانيليا و قطره من ماء الزهر مع الحليب الناضج و هو يدفأ للحصول على خليط متجانس و يابس نوعا ما. شكلي منه كريات صغيرة.
3. اسحبي الطورطات الناضجة من الفرن، ادهنيها بالحليب المركز في حمام ماري، ضعي وسطها كرية من الحشوة، ثم أعيديها مدة 5د، اتركيها تبرد.



3. Retirez les tartelettes cuites du four – nappez –les de lait concentré sucré cuit au bain –marie déposez au milieu la boulette de farce et remettez au four pendant 5 mm.
4. Laissez refroidir
5. Faites fondre le chocolat au bain-marie et à l'aide d'une seringue d'écorez les tartelettes.

4. أذيبي الشوكولاطة في حمام ماري و بواسطة محقنة (زوشفضمزن)، زيني الطورطات.

Rochers aux amandes effilées صخور برقائق اللوز

Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g d'amandes effilées
- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre à thé de sucre
- 1 œuf
- 1/2 C à café d'extrait de vanille
- Sucre glace

المقادير :

– 250غ طحين
– 250غ رقائق اللوز
– 250غ مارغرين طرية
– 1 فنجان شاي سكر
– 1 بيضة
– 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – سكر ناعم.

Prépartion :

1. Mélangez la margarine ramollie avec le sucre et l'extrait de vanille- ajoutez l'œuf puis les amandes effilées.

2. Ajoutez à la fin la farine.

3. Saupoudrez la tôle du four de farine.

4. Façonnez de petites boules avec la pâte et déposez-les sur la tôle - faites cuire au four 10 à 15 mn.

5. Enrobez les gâteaux cuits encore chauds de sucre glace.

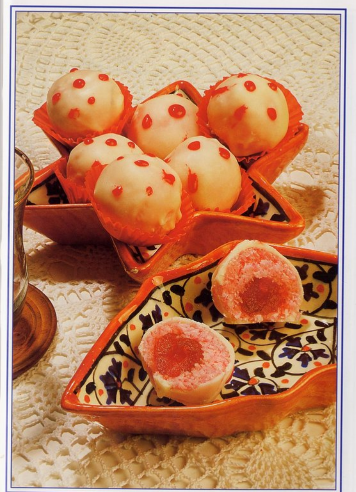
طريقة التحضير:

1. امزجي المارغرين الطرية مع السكر و مركز الفانيليا. أضيفي البيضة ثم رقائق اللوز و أضيفي الطحين في الأخير.

2. رشي صينية الفرن بالطحين.

3. شكلي من العجينة كرات صغيرة و ضعيها في الصينية و اخبزيها في الفرن مدة 10د.

4. غطي الحلوى بالسكر الناعم و هي ما تزال ساخنة (أي بمجرد إخراجها من الفرن).



« CHAMPIGNONS » à la noix de coco فطور بجوز الهند

Ingrédients

- 1 kg de noix de coco
- 800 g de sucre glace
- 200 g de crème fraîche
- 250 g de margarine fondue
- 200 g de cerises confites
- Chocolat blanc pour glacer
- 1 C à soupe de confiture d'abricot liquide colorée en rouge

المقادير :

- 1كغ جوز الهند
- 800غ سكر ناعم
- 250غ مارغرين ذائبة
- 200غ كرز مصبر
- شوكولاطة بيضاء للطلية
- 1 ملعقة أكل معجون المشمش سائل و ملون بالأحمر.

Prépartion :

1. Mélangez la noix de coco avec le sucre glace

2. mélangez la margarine fondue avec la crème fraîche et versez sur le premier mélange- colorez la pâte obtenue avec le colorant rose.

3. Prenez la valeur d'une petite noix de pâte- farcissez-la de la cerise confite- couvrez bien puis déposez les gâteaux obtenus sur un plateau - continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et des cerises - laissez les gâteaux sécher au moins 2 heurs (ces gâteaux ne cuisses pas).

4. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie puis trempez les gâteaux à l'aide d'une fourchette afin de les glacer

5. Déposez-les sur le plateau afin qu'ils sèchent.

6. Mélangez la confiture avec la colorant rouge. Et à l'aide d'un petit bâtonnet, parsemez les gâteaux de petits points rouges.

طريقة التحضير:

1. امزجي جوز الهند مع السكر الناعم. امزجي الزبدة الذائبة مع الكريمة الطازجة و اسكبيها على الخليط الأول، و لوني العجينة المحصل عليها باللون الوردي.

2. خذي مقدار جوزة من العجينة، احشيها بحبة كرز مصبر، غطي جيدا و ضعي الحلوى المحصل عليها في صينية ثم واصلي العمل مع بقية العجينة و الكرز. اتركي الحلوى تجف مدة 2سا على الأقل (هذه الحلوى لا تنضج).

3. أذيبي الشوكولاطة البيضاء في حمام ماري، و اغمسي قطع الحلوى بواسطة شوكة و هذا لطليها.

4. امزجي المعجون مع الملون الأحمر، و بواسطة عصية، رشي الحلوى ببعض النقاط الحمراء.



Les croustillants

المقرمشات

Ingrédients

- 3 sachets de diouls
- 250 g de cacahouètes grillées et moulus
- 250 g de HALWA TURK
- 200 g de chocolat noir fondu
- 1 C à soupe de margarine fondue
- Miel tiède

المقادير :

- 3 أكياس أوراق الديول
- 250غ فول سوداني محمص و مرحي
- 250غ حلوى الترك
- 200غ شوكولاطة سوداء ذائبة
- 1 ملعقة أكل مارغرين ذائبة
- عسل دافئ.

Prépartion :

1. Séparez les feuilles de diouls et faites-les griller au four 2 à 2 –puis concassez-les.

2. Versez les diouls grillées et concassées dans une terrine- ajoutez les cacahouètes, les noisettes la HALWA TURK mélangez le tout – ajoutez la margarine puis le chocolat fondu . ajoutez un peu de miel tiède tout en mélangeant afin d'obtenir un mélange pouvant se mettre en boule.

3. Façonnez des boulettes et déposez-les dans des caissettes.

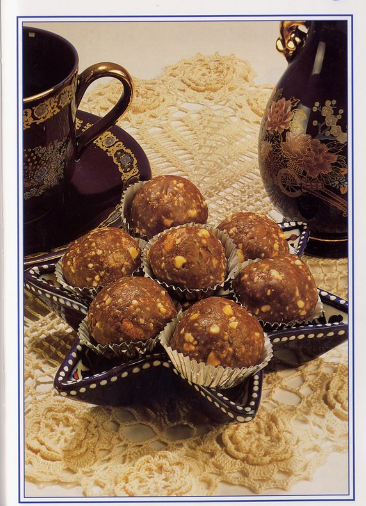
طريقة التحضير:

.1 افصلي أوراق الديول عن بعضها، اشويها في الفرن مثنى مثنى ثم قومي بتهشيمها.

.2 اسكبي الديول المحمص و المهشم في وعاء، أضيفي له الغول السوداني والبندق و حلوى الترك و امزجي الكل.

.3 بعد ذلك أضيفي المارغرين و الشوكولاطة الذائبة ثم العسل الدافئ مع المزج المستمر للحصول على خليط يمكن تشكيله على شكل كريات.

.4 شكلي كريات و ضعيها في أكياس ورقية للتقديم.



Moelleux à la noix de coco

طري بجوز الهند

Ingrédients

- 250 g de farine - 4 C à soupe rases de cacao - 320 g de sucre glace - 130 g de noix de coco - 250 g de margarine fondue - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 2 œufs légèrement battus - 1 sachet de levure - 3 C à soupe de jus de citron - Confiture d'abricot tamisée mélangée avec un peu de jus de citron - Chocolat blanc pour glacer

المقادير :

250غ طحين – 4 ملاعق أكل ممسوحة كاكاو – 320غ سكر ناعم – 130غ جوز الهند – 250غ مارغرين ذائبة – 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 2 بيضتان مخفوقتان خفقا خفيفا – 1 كيس خميرة – 3 ملاعق أكل عصير الليمون – معجون المشمش مغربل و ممزوج بعصير الليمون – شوكولاطة بيضاء للطلية.

Prépartion :

1. Mélangez la farine avec la noix de coco, le cacao,la levure, la vanille et le sucre glace.

2. Ajoutez la margarine fondue tiède, le jus de citron et enfin les 2 œufs – mélangent bien.

3. Graissez un plateau du four de 40x30 cm .et versez-y la préparation.

4. Faites cuire au four – surveillez la cuisson, il faut que la gâteau reste moelleux.

5. Retirez du four- nappez le gâteau de confiture d'abricot liquide avec un peu de jus de citron.

6. Laissez refroidir le gâteau –faites fondre le chocolat au bain-marie – étalez sur le gâteau puis découpez- le en carrés pour le présenter.

طريقة التحضير:

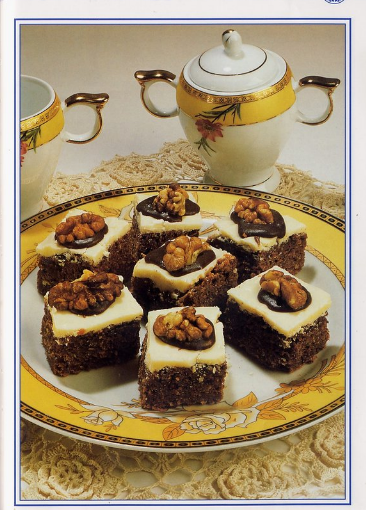
1. امزجي الطحين مع جوز الهند و الكاكاو و الخميرة و الفانيليا و السكر الناعم.

2. أضيفي المارغرين الذائبة و هي دافئة مع عصير الليمون و أخيرا البيضتين مع المزج الجيد.

3. ادهني صينية الفرن ذات 30 × 40سم، اسكبي عليها الخليط و اخبزيها في الفرن مع مراقبة النضج، يجب أن تبقى الحلوى طرية.

4. اسحبي الحلوى من الفرن و ادهنيها بمعجون المشمش سائل و ممزوج بقليل من عصير الليمون.

5. اتركيه يبرد في الوقت الذي تذيبين فيه الشوكولاطة البيضاء على حمام ماري، و غطي بها الحلوى ثم اقطعيها مربعات لتقديمها.



Sablés aux noisettes

صابلي بالبندق

Ingrédients

- 1 bol de maïzena - 1 bol de farine - 1/2 bol de sucre - 1 bol de noisettes, grillées et moulues - 200 g de HALWA TURK émiettés - 3 jaunes d'œufs - sachet de levure chimique - 250 de margarine fondue - Chocolat blanc et chocolat noir pour glacer

المقادير :

- 1 كوب نشاء – 1 كوب طحين – 2/1 كوب سكر –1 كوب بندق محمص و مرحي – 200غ حلوى الترك مفتتة – 3 صفار البيض – 2/1 كيس خميرة كيميائية – 250غ مارغرين ذائبة – شوكولاطة بيضاء و شوكولاطة سوداء للطلية.

Prépartion :

1. Mélangez la maïzena avec la farine, le sucre, les noisettes l'HALWA TURK et la levure.

2. Ajoutez la margarine fondue tiède-sablez la préparation puis ajoutez les jaunes d'œufs afin d'obtenir une pâte pouvant s'étaler ou se mettre en boule.

3. Etalez la pâte- découpez-la avec un emporte pièce de votre choix ou façonnez de petites boules.

4. Faites cuire au four 10 à 15 mm.

5. Glacez au chocolat blanc et décorez avec du chocolat noir et déposez par-dessus une noisette entière.

طريقة التحضير:

1. امزجي النشاء مع الطحين و السكر و البندق و حلوى الترك و الخميرة.

2. أضيفي المارغرين الذائبة و هي دافئة، حكي الخليط ثم أضيفي صفار البيض للحصول على عجينة يمكن فردها أو جعلها كرة.

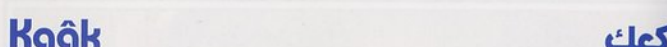
3. افردي العجينة و شكلي منها الأشكال التي تفضلينها بواسطة الطوابع، و اجعليها كريات.

4. اخبزيها في الفرن مدة 10 على 15د.

5. اطليها بالشوكولاطة البيضاء و زينيها بالشوكولاطة السوداء، ثم ضعي عليها حبة بندق كاملة.







Kaâk

كعك

Ingrédients

- 6 kg de farine- 1 kg pour le levain - 1kg 500 g de sucre - 4 sachets de levure chimique - 1 C à soupe d'extrait de vanille - 3/4 L d'huile tiède - 500 g de grains de sésame grillés maison moulus (facultatif) - le zeste râpé de 2 citrons - un petit flacon d'extrait d'eau de fleurs d'oranger - 250 g d'un mélange de nafaá- de chnan et de habbat hlawa pilés

المقادير :

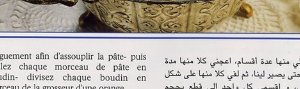
- 6 كغ طحين – 1 كغ خميرة – 1 كغ و 500غ من السكر – 4 أكياس خميرة كيميائية – 1 ملعقة أكل مركز الفانيليا – 3/4ل زيت دافئ – 500غ سمسم محمص في البيت و مرحي (غير ضروري) – بشور ليمونتين – قنينة صغيرة مركز ماء الزهر – 250غ خليط "النافعة، الشنان و حبة حلاوة مدروسة".

Prépration :

1. 3 jours à l'avance, préparez le levain: prélevez 1 kg de farine des 6 kg, faites gonfler 2 C à soupe de levure de bière dans de l'eau tiède, mélangez le kg de farine avec la levure gonflée- ajoutez l'eau tiède afin d'obtenir une pâte coulante- versez dans une marmite profonde- couvrez et réservez au moins 2 jours.
2. Le jour de la préparation des gâteaux tamisez les 5 kg de farine dans une grande bassine ; ajoutez le sucre, la levure chimique, la vanille, le mélange des grains moulus (chnan, nafaá et habbat hlawa) ; le zeste de citron et éventuellement les grains de sésame et le zeste râpé de citron.
3. Mélangez intimement tous les ingrédients.
4. Chauffez l'huile- versez-la sur le mélange- sablez entre les paumes des mains- ajoutez le flacon d'extrait d'eau de fleurs d'oranger et enfin le levain- incorporez petit à petit la farine au levain et ajoutez un peu d'eau tiède afin d'obtenir une pâte assez dure mais malléable.
5. Divisez cette pâte en plusieurs morceaux- pétrissez chaque pâton longuement afin d'assouplir la pâte- puis roulez chaque morceau de pâte en boudin- divisez chaque boudin en morceau de la grosseur d'une orange.
6. Formez des rouleaux de 2 cm de diamètre et de 25 cm de long.
7. Formez des couronnes déposez-les sur des couvertures couvertes de vieux draps propres étalées dans un endroit tiède et loin de courants d'air- couvrez et laissez lever (cela peu prendre toute une nuit).
8. Vérifiez que le KAÂK a levé en enfonçant un peu le doigt sur le gâteau si la pâte reprend la forme initiale, c'est que les gâteaux sont prêts à être enfourner. le mieux serait de les faire cuire dans une boulangerie.
9. Les gâteaux se conservent plusieurs semaines.

طريقة التحضير:

1. 3 أيام من قبل حضري الخميرة:
2. خذي 1 كغ من الطحين (من أصل 6كغ)، اجعلي ملعقتي أكل من خميرة الخبز تنتفخ في ماء دافئ، و امزجي 1 كغ من الطحين مع الخميرة المنتفخة و أضيفي لها الماء الدافئ للحصول على عجينة سائلة، اسكبيها في قدر، غطيها و احتفظي بها يومين على الأقل.
3. في يوم تحضير الحلوى، غربلي 5 كغ من الطحين في قصعة، أضيفي لها السكر مع الخميرة الكيميائية و الفانيليا و خليط البذور المدروسة، بشور الليمون و السمسم مع بشور الليمون. امزجي كل المقادير جيدا.
4. سخني الزيت ثم اسكبيها على الخليط و حكي براحتي كفيك، أضيفي قنينة مركز ماء الزهر و أخيرا الخميرة.
5. امزجي الطحين تدريجيا مع الخميرة و أضيفي قليلا من الماء الدافئ للحصول على عجينة يابسة لكن قابلة للاستعمال.
6. اجعلي منها عدة أقسام، اعجني كلا منها مدة طويلة حتى يصير لينا، ثم لفي كلا منها على شكل حربوش، و اقسمي كل واحد إلى قطع بحجم البرتقالة.
7. شكلي لفائف قطرها 2سم و طولها 25سم، و اجعليها أساور، تضعينها على أغطية مغطاة بدورها بقطع قماش بالية، و اتركيها في مكان دافئ و بعيد عن التيار الهوائي، غطي و اتركي الكل يتخمر (يمكن أن يستغرق الأمر ليلة كاملة).
8. راقبي إذا انتفخ الكعك بوضع أصبعك عليه، إذا استعادت العجينة هيئتها الأولى، يعني أن الكعك جاهز للخبز. من الأفضل إرسالها إلى الخباز لنضجها.
9. هذه الحلوى تحفظ لعدة أسابيع.



Tcharek

تشاراك

Ingrédients

- **Pâte :**
  - 500 g de farine
  - 250 g de margarine ramollie
  - 1 pincée de sel
  - 2 C ç soupe de sucre fin
  - Eau froide
- **Farce :**

المقادير :

- **مقادير العجينة:**
  - 500غ طحين
  - 250غ مارغرين طرية
  - قرصة ملح
  - 2 ملعقتا أكل سكر رقيق
  - ماء بارد.
- **الحشوة:**

Prépartion :

Pâte : Mélangez la farine tamisée avec le sucre et le sel. Ajoutez un peu d'eau froide afin d'amassez la pâte. Mettez-la en boule. Saupoudrez d'un peu de farine et laissez la reposer dans un endroit frais _ heures.

Farce :

1. versez les amandes moulues dans une terrine- ajoutez le sur la cannelle et l'extrait de vanille. Mélangez puis ajoutez la margarine fondue tiède puis l'eau de fleurs d'oranger nécessaire.
2. Façonnez de petits boudins de farce de 6 cm de long et réservez.
3. Etalez la pâte sur une bande de 8 cm de large.
4. Placez un boudin de farce au bord de la pâte - couvrez la farce de pâte en l'enroulant dedans- coupez la pâte- soudez les extrémités en appuyant sur la pâte- donnez la forme d'une demi-lune au boudin obtenu.
5. Badigeonnez d'œuf battu et saupoudrez de gravillons d'amandes.
6. Faites cuire au four une vingtaine de minutes.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

1. امنزجي الطحين المغربل مع السكر و الملح، أضيفي قليلا من الماء البارد لجمعها.
2. شكلي منها كرة رشيها بالطحين و اتركيها ترتاح في مكان بارد مدة 2/1سا.

الحشوة :

1. اسكبي اللوز المرحي في وعاء، أضيفي له القرفة و مركز الفانيليا، امزجي ثم أضيفي المارغرين الدافئة ثم ماء الزهر إذا تطلب الأمر.
2. شكلي حرابيش صغيرة من الحشوة طولها 6سم و احتفظي بها.
3. افردي العجينة على شكل شريط عرضه 8سم.
4. ضعي حربوشا من الحشوة على حافة العجينة و غطيه بها بلفه داخلها، اقطعي العجينة، و اغلقي الحافتين بالضغط على العجينة، ثم اعطيها شكل الهلال (للحربوش المحصل عليه)، ادهني بالبيض المخفوق وبقطع اللوز.
5. ثم اخبزيها في الفرن مدة حوالي 20د.



Tartelettes aux fruits secs

طورطات بالفواكه الجافة

Ingrédients

- **Pâte :** 300 g de farine - 150 g de margarine ramollie -1 pincée de sel -1 C à soupe de sucre - Eau froide
- **Farce :** 250 g d'amandes émondées entières - 250 g de noisettes - 250 g de noix - 3 C à soupe de miel - 50 g de margarine

المقادير :

- **مقادير العجينة :** 300غ طحين – 150غ مارغرين طرية – قرصة ملح – 1 ملعقة أكل سكر – ماء بارد.
- **الحشوة :** 250غ لوز مملوط كاملا – 250غ بندق – 250غ جوز – 3 ملاعق أكل عسل – 50غ مارغرين.

Prépartion :

Pâte :

1. Mélangez la farine avec le sel et le sucre–ajoutez la margarine en parcelles – effritez-la dans la farine – mouillez d'un peu d'eau froide et mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une pâte bien ferme – mettez-la en boule, saupoudrez-la d'un nuage de farine et réservez au frais le temps de préparez la farce.

2. Grillez les amandes, les noix et les noisettes au four chaud pendant 5 mm.

3. Versez-les dans une casserole, ajoutez 3 C à soupe de miel et la margarine et mélangez sur feu doux 2 à 3 mm.

4. Etalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm- foncez avec les moules à tartelettes graissés – piquez la pâte à la fourchette au fond et sur les bords- faites cuire à blanc ces tartelettes 10 mm.

5. Sortez-les du four- remplissez-les de fruits secs et remettez au four une quinzaine de minutes pour terminer la cuisson.

6. Laissez tiédir avant de démouler.

طريقة التحضير:

1. امزجي الطحين مع الملح و السكر، أضيفي قطع المارغرين، و افركيها بين يديك، بللي بقليل من الماء البارد و امزجي بأطراف الأصابع للحصول على عجينة صلبة.

2. اجعليها على شكل كرة، و رشيها بسحابة من الطحين ثم احتفظي بها في مكان بارد، لتقومي بعدها بتحضير الحشوة.

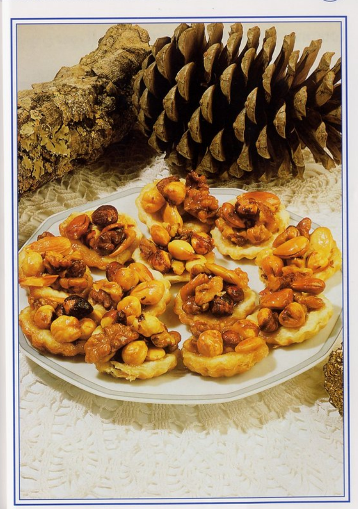
3. حمصي اللوز و الجوز و البندق في فرن ساخن مدة 5د.

4. اسكبيها في ماء إناء، و أضيفي لها 3 ملاعق من العسل مع المارغرين، و امزجي الكل على نار هادئة مدة 2 إلى 3د.

5. افردي العجينة على سمك 3مم، و ادخليها في قوالب الطورطة مدهونة. اثقبيها بالشوكة في وسطها و على جوانبها وانضجيها على بياض مدة 10د.

6. أخرجيها من الفرن ثم املئيها بالفواكه الجافة و أعيديها للفرن مدة 15د لإنهاء النضج.

7. اتركيها تدفأ قبل إخراجها من القوالب.



Couronnes à la noix de coco

تيجان بجوز الهند

Ingrédients

- 2 œufs - 180 g de sucre - 180 g de margarine ramollie - 200 g de noix de coco - 1 sachet de levure - 1 pincée de cannelle - le zeste et le jus d'un citron - 400 g de farine
- **Glaçage :** 1 blanc d'œuf - 250 g de sucre glace -1 C à soupe de jus de citron

المقادير :

- 2 بيضتان – 180غ سكر – 180غ مارغرين طرية – 200غ جوز الهند – 1 كيس خميرة – قرصة قرفة – بشور و عصير الليمون – 400غ طحين.
- الطلية :
1 بياض البيض – 250غ سكر ناعم – 1 ملعقة أكل عصير الليمون.

Prépartion :

1. Mélangez la margarine ramollie avec le sucre en mélange mousseux- ajoutez les œufs, la cannelle le zeste et le jus de citron puis la noix de coco.

2. Incorporez la farine et mélangez.

3. Façonnez de petites couronnes- déposez-les sur la plaque du four enfarinée et faites-les cuire 15 mm environ.

Préparez le glaèage :

1. Mettez le blanc d'œuf dans une terrine , ajoutez un peu de sucre glace et le jus de citron- battez fort jusqu'à ce que le mélange soit léger et homogène- ajoutez peu à peu le reste de sucre tout en battant jusqu'à ce que le mélange soit très épais et blanc.

2. Glacez les couronnes- mettez-les à sécher sur un plateau- décorez avec des fleurs en pâte d'amande.

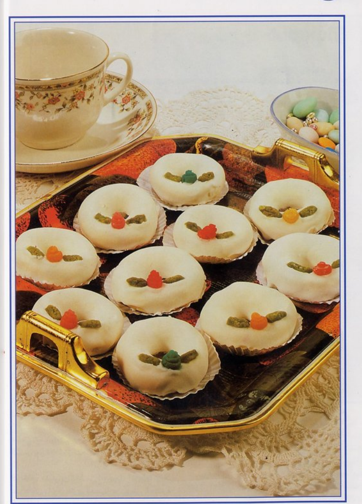
طريقة التحضير:

1. امزجي المارغرين الطرية مع السكر على شكل رغوة. أضيفي لها البيض مع القرفة و بشور الليمون و عصيره، ثم جوز الهند. أخيرا، أضيفي الطحين و امزجي. شكلي تيجانا (أساور) صغيرة، ضعيها في صينية الفرن المرشوشة بالطحين و اخبزيها مدة 15د تقريبا.

تحضير الطلية :

1. ضعي بياض البيض في وعاء، أضيفي له قليلا من السكر الناعم و عصير الليمون و اخفقي بقوة، حتى يصبح الخليط خفيفا و متجانسا. أضيفي ما تبقى من السكر تدريجيا مع مواصلة الخفق حتى يصبح الخليط سميكا جدا و أبيضا.

2. اطلي الأساور و اجعليها تجف في صينية ثم زينيها بورود من عجينة اللوز.



Makrout

المقروط

Ingrédients

- 3 bols de semoule moyenne - 1 bol de gras (moitié smen fondu- moitié huile) - Plus 1 verre à thé d'huile -1 C à café d'extrait de vanille - Le zeste râpé d'un citron - 1 C à café de cannelle - Eau + eau de fleurs d'oranger - Huile pour la friture - Miel
- **Akda :** 1 kg de dattes - 2 C à soupe d'huile -1 C à café de cannelle -_ C à café de kubèbe -1 verre à thé de grains de sésame grillés -1 verre de cacahouètes grillées et moulues

المقادير :

- 3 أكيال من السميد المتوسط – 1 كيلة دهان (نصفها سمن ذائب و نصفها الآخر زيت) – فنجان شاي من الزيت – 1 ملعقة قهوة مركز
- الفانيليا – بشور الليمون – 1 ملعقة قهوة قرفة – ماء + ماء الزهر – زيت للقلي – عسل.

العقدة :

1 مع تمر – 2 ملعقتا أكل زيت – 1 ملعقة قهوة قرفة – 1 ملعقة قهوة كبابة – 1 فنجان شاي سمسم محمص – 1 كاس فول سوداني محمص و مرحي.

Prépartion :

1. La veille, versez la semoule dans une terrine- ajoutez la cannelle, la vanille et le zeste de citron râpé- mélangez.
2. Versez dessus le smen fondu avec l'huile. Frottez bien entre les mains. Couvrez et réservez.

Préparez la AKDA :

1. Dénoyautez les dattes et passez-les 20 mm à la vapeur.
2. Versez-les dans une terrine et malaxez les biens.
3. Ajoutez l'huile, le miel, la cannelle, la kubèbe et enfin les grains de sésame avec les cacahouètes.
4. Le lendemain, remuez le mélange de semoule avec les mains afin de bien répartir le gras- aspergez d'eau parfumée à l'eau de fleurs d'oranger.
5. Prenez la valeur d'une orange de pâte- aplatissez- la en cercle. Repliez la pâte des 2 côtés de la farce afin de l'enfermer- roulez le boudin obtenu sur lui-même – aplatissez ce boudin à l'aide d'un marchame.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

1. ليلة من قبل، اسكبي السميد في وعاء، أضيفي له القرفة و الفانيليا مع بشور الليمون و امزجي.
2. اسكبي على الكل السمن الممزوج بالزيت و بسسي براحتي كفيك. غطي و احتفظي به جانبا.

تحضير العقدة:

1. انزعي نوى التمر و فوريه مدة 20د
2. اسكبيه في وعاء و امزجيه جيدا بيدك.
3. أضيفي له الزيت و العسل و القرفة و الكبابة و أخيرا السمسم مع الفول السوداني.
4. في الغد، امزجي خليط السميد بيدك لتخليل السمن جيدا به ثم رشيه بالماء المعطر بماء الزهر.
5. خذي مقدار برتقالة من العجينة، افرديها قليلا على شكل دائرة، اطوي العجينة من جهتي الحشوة لإخفائها.



6. Découpez des losanges- placez- les dans un plateau- continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la akda.
7. Faites frire les makrouts dans une huile chaude afin d'obtenir une jolie couleur dorée.
8. Miélez les makrouts chauds, puis une deuxième fois le lendemain.

6. لفي الحربوش المحصل عليه على نفسه، و افرديه قليلا ثم اقطعيه معينات، صففيها في صينية و هكذا إلى أن تكملي العجينة و العقدة.
7. اقلي المقروط في زيت ساخن للحصول على لون ذهبي جميل.
8. عسلي المقروط و هو ساخن، و أعيدي الكرة في اليوم الموالي.

M'fenned

مفند

Ingrédients

- **Pâte :** 1 kg de farine -1 verre de margarine fondue -1 verre d'huile -1 verre de sucre -1 sachet de levure -1 verre d'eau -1 C à café d'extrait de vanille - Miel
- **Farce :** 1 bol de noix de coco - 1 bol de grains de sésame grillés - 1 bol de cacahouètes grillés et moulues - 1 bol de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - 2 œufs - Eau de fleurs d'oranger

Prépartion :

Pâte :

1. versez la farine dans une terrine – ajoutez la levure et l'extrait de vanille- ajoutez la margarine fondue tiède et l'huile – mélangez bien puis ajoutez l'eau tiède et pétrissez – ajoutez un peu d'eau si nécessaire .

2. Couvrez et laissez reposer.

3. Préparez la pâte en une épaisseur de 2 mm- donnez- lui la forme d'un rectangle.

4. Déposez à la base de ce rectangle un boudin de farce de 2 cm de diamètre.

5. Enroulez la pâte sur la farce et découpez des losanges.

6. Faites cuire au four 20 à 25 mn.

7. Miélez les gâteaux après cuisson- saupoudrez-les de grains de sésame grillés.

المقادير :

- **مقادير العجينة :** 1 كغ طحين – 1 كأس مارغرين ذائبة – 1 كأس زيت – 1 كأس سكر – 1 كيس خميرة – 1 كأس ماء – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – عسل.
- **الحشوة :** 1 كوب جوز الهند – 1 كوب مسمس محمص – 1 كوب فول سوداني محمص و مرحي – 1 كوب سكر – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 2 بيضتان – ماء الزهر.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

1. اسكبي الطحين في وعاء، أضيفي الخميرة و مركز الفانيليا، ثم المارغرين الذائبة و هي دافئة مع الزيت. امزجي جيدا، ثم اسكبي الماء الدافئ و اعجني.

2. ضيفي قليلا من الماء إذا تطلب الأمر.

3. غطي العجينة و اتركيها ترتاح.

4. افردي العجينة على سمك 2مم على شكل مستطيل.

5. ضعي في قاعدته حربوشا من الحشوة قطره 2سم، لفي العجين حول الحشوة، و اقطعي مكعبات، اخبزيها في الفرن من 20 إلى 25د.

6. عسلي الحلوى بعد النضج و رشيها بالسمسم.





Roulés à la noix de coco — ملفوف بجوز الهند

Ingrédients

- **Pâte :** 250 g de farine - 2 C à café de levure chimique - 80 g de sucre glace - 1 jaune d'œuf - 3 C à soupe de lait - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 80 g de margarine ramollie - Zeste d'un citron râpé
- **Farce :** 80 g de noix de coco -1 C à soupe de cacao - 50 g de sucre - 1 blanc d'œuf - 1 C à soupe d'eau chaude
- **Glaçage :** 150 g de sucre glace -1 C à soupe de jus de citron -2 C à soupe d'eau chaude

المقادير :

- **مقادير العجينة:**
250غ طحين – 2 ملعقتا قهوة خميرة كيميائية – 80غ سكر ناعم – 1 صفار البيض – 36 ملاعق أكل حليب – 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 80غ مارغرين طرية – بشور ليمونة.
- **الحشوة:**
80غ جوز الهند – 1 ملعقة أكل كاكاو – 50غ سكر – 1 بياض بيضة – 1 ملعقة أكل ماء ساخن.
- **الطلية:**
150غ سكر ناعم – 1 ملعقة أكل عصير الليمون – 2 ملعقتا أكل ماء ساخن.

Prépartion :

1. Divisez la farine en deux dans 2 terrines.

2. Dans l'une , mélangez la farine avec la levure , la vanille, le sucre glace , le lait et le jaune d'œuf- mélangez bien et réservez.

3. Dans la 2 em , sablez la farine avec margarine ramollie et le zeste de citron puis versez ce mélange sur le premier- pétrissez ensemble les 2 pâtes- mettez la pâte obtenue au réfrigérateur 2 heures

Entre temps préparez la farce :

1. mélangez l'eau avec le cacao et la sucre -portez sur le feu- mélangez bien et retirez au 1er bouillant. Ajoutez le blanc d'œuf.

2. Etalez la pâte sur une table farinée en un rectangle- étalez la farce sur ce rectangle, puis enroulez la pâte en boudin – prenez un couteau et découpez ce boudin en alternant le sens du couteau afin d'obtenir des gâteaux en forme de triangle que vous déposez sur une plaque enfarinée – faites cuire 20 mn à peu prés.

طريقة التحضير:

1. اسكبي الفرينة في وعاءين مختلفين.
2. في أحدهما، امزجي الطحين مع الخميرة و الفانيليا و السكر الناعم و الحليب و صفار البيض، امزجي جيدا و اتركيه جانبا.
3. في الوعاء الثاني، بسسي الطحين مع المارغرين الطرية و بشور الليمون ثم اسكبي هذا الخليط على الخليط الأول، و اعجني الخليطين معا، و ادخلي العجينة المحصل عليها في الثلاجة مدة ساعتين.

في هذه الأثناء، حضري الحشوة:

1. امزجي الماء مع الكاكاو والسكر، ضعي الإناء على النار و حركي جيدا ثم اسحبيه من أول غلية، أضيفي بياض البيضة.
2. افردي العجينة على طاولة مرشوشة بالطحين على شكل مستطيل، ضعي عليها الحشوة، و لفي العجينة على شكل حربوش. شكلي منه مثلثات بواسطة السكين (كما تفعلين عند تقطيع المخبز)، تضعينها على طاولة مرشوشة بالطحين و اخبزيها مدة 20د تقريبا في الفرن.

Glaçage :

Versez le sucre dans un bol- ajoutez le jus de citron et l'eau chaude- battez très fort puis étalez sur les gâteaux.

الطلية :

اسكبي السكر في كوب، أضيفي له عصير الليمون و الماء الساخن، ثم اخفقي خفقا قويا و اطلي به الحلوى.

Petits fous aux amandes حلوى صغيرة باللوز

Ingrédients

- **Pâte sablée :**
  - 100 g de sucre
  - 200 g de margarine ramollie
  - 300 g de farine
  - 1 œuf
- **Petits fours :**
  - 4 blancs d'œufs
  - 300 g de sucre
  - 350 g d'amandes blanches moulues
  - 3 gouttes d'amandes blanches amères

Prépartion :

1. Mélangez la farine tamisée avec le sucre- ajoutez la margarine en moreaux- effritez-la puis ajoutez l'œuf.
2. Rassemblez en une pâte souple en la travaillant rapidement.
3. Formez une boule enveloppez dans un sachet en plastique et mettez au frais au moins 1 heure.
5. Montez les blancs d'œufs neige ferme – ajoutez le sucre puis délicatement les amandes avec l'extrait.
6. Etalez la pâte sablée sur 2mm d'épaisseur, découpez-la avec un verre à thé, déposez une rosace de la préparation aux amandes sur chaque rond puis faites cuire au four.

Remarque :

vous pouvez préparez de petits fours sans la pâte de base formez de petites boulettes aux amandes –enrobez-les de sucre glace puis faites cuire au four.

المقادير :

- **مقادير عجينة صابلي:**
  - 100غ سكر
  - 200غ زبدة طرية
  - 300غ طحين
  - 1 بيضة.
- **حلوى صغيرة :**
  - 4 بياض البيض
  - 300غ سكر
  - 350غ لوز أبيض مرحي
  - 3 قطرات من عطر اللوز المر.

طريقة التحضير:

1. امزجي الطحين المغربل مع السكر، أضيفي قطع المارغرين و بسسي ثم أضيفي البيضة.
2. اجمعي المقادير على شكل عجينة لينة تمزجينها بسرعة و شكلي منها كرة تلفينها في كيس بلاستيكي، و تضعينها مدة اسا على الأقل داخل الثلاجة.
3. اخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي السكر ثم اللوز بكل عناية مع العطر.
4. افردي العجينة صابلي على سمك 2مم و اقطعيها بواسطة فنجان الشاي، ضعي عليها وريدة من خليط اللوز و اخبزيها في الفرن.

ملاحظة:

يمكنك تحضير هذه الحلوى دون عجينة الأساس ، شكلي من عجينة اللوز كريات تلفينها بالسكر الناعم ثم تخبزينها في الفرن.



El-malfouf à la noix de coco الملفوف بجوز الهند

Ingrédients

- 1 bol de noix de coco
- Margarine fondue
- Diouls
- Miel

المقادير :

- 1 كوب جوز الهند
- مارغرين ذائبة
- ديول
- عسل.

Prépartion :

1. Faites fondre la margarine.
2. Versez la noix de coco dans une terrine, versez doucement la margarine fondue tiède en malaxant avec les doigts afin d'obtenir une pâte pouvant se mettre en boule.
3. Formez des boulettes de la taille d'une petite bille- déposez sur un petit plateau- mettez dans le réfrigérateur durant 1 heure.
4. Entre-temps, découpez quelques feuilles de diouls en fines lanières (si possible dans la machine spécial pâtes)
5. Enduisez ces lanières de margarine fondue.
6. Retirez les boulettes de noix de coco du réfrigérateur- enrobez-les de lanières de diouls- déposez-les sur une tôle beurrée.
7. Faites cuire au four.
8. Miélez après cuisson.
9. Servez.

طريقة التحضير:

1. أذيبي المارغرين، اسكبي جوز الهند في وعاء و اسكبي عليه المارغرين الذائبة و هي دافئة مع المزج بأطراف الأصابع للحصول على عجينة يمكن جعلها كرة.

2. شكلي كريات صغيرة، ضعيها في صينية و اتركيها يف الثلاجة مدة 1سا.

3. في هذه الأثناء، اقطعي أوراق الديول على شكل شرائح رقيقة (إذا استطعت، استعملي ماكنة العجينة). ادهني هذه الشرائح بالمارغرين الذائبة.

4. أخرجي كريات جوز الهند من الثلاجة، لفيها بشرائح الديول و صففيها في صينية مدهونة ثم اخبزيها في الفرن. عسليها بعد النضج و قدميها.



Cornet à la noix de coco قراطيس بجوز الهند

Ingrédients

- **Pâte :** *1 kg de farine - 200 g de grains de sésame grillés - 250 g de margarine fondue - 3 jaunes d'œufs - Eau de fleurs d'oranger - Miel*
- **Farce :** *3 bols de noix de coco -1 bol de sucre - 1/2 à café d'extrait de vanille - 3 à 4 œufs*

المقادير :

- **مقادير العجينة:** 1 كغ طحين – 200غ سمسم محمص – 250غ مارغرين ذائبة – 3 صفار البيض – ماء الزهر– عسل.
- **الحشوة:**
3 أكواب جوز الهند – 1 كوب من السكر – 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 3 إلى 4 بيضات.

Prépartion de la pâte :

1. Mélangez la farine tamisée avec les grains de sésame- ajoutez la margarine fondue- sablez le mélange, ajoutez les jaunes d'œufs mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte malléable.
2. Etalez la pâte sur une épaisseur de 2mm - découpez des ronds de 8 cm de diamètre – réservez.

Préparez de la farce :

1. Mélangez la noix de coco avec le sucre la vanille puis les œufs un à un afin d'obtenir une pâte homogène formez avec de petits boudins.
2. Déposez au centre de chaque rond de pâte un boudin de farce.
3. Croisez les deux extrémités du cercle lui donnant la forme d'un cornet.
4. Disposez sur une tôle enfarinée et faites cuire au four.
5. Aussitôt sortis du four, mielez les gâteaux.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

1. امزجي الطحين المغربل مع السمسم، أضيفي النارغرين الذائبة. بسسي المزيج ثم أضيفي صفار البيض.
2. بللي بماء الزهر للحصول على عجينة جاهزة للاستعمال.
3. افردي العجينة على سمك 2مم و اقطعيها دوائر قطرها 8سم، احتفظي بها جانبا.

تحضير الحشوة:

1. امزجي جوز الهند مع السكر و الفانيليا ثم حبات البيض متتالية للحصول على عجينة متجانسة، شكلي منها حرابيش صغيرة.
2. ضعي في مركز كل دائرة حربوشا من الحشوة.
3. قاطعي بين الحافتين (حافتي الدائرة) لإعطائها شكل القرطاس.
4. ضعي القطع المشكلة في صينية مرشوشة بالطحين و اخبزيها في الفرن.
5. بعد إخراج الحلوى من الفرن ، قومي بتعسيلها مباشرة.